

RECHEIO DE NATAL



INGREDIENTES

- 5 CHALOTAS
- 200 G BACON
- 100 G FÍGADOS DE GALINHA
- 300 G LOMBO DE PORCO
- 25 G MANTEIGA
- 450 G CASTANHAS CONGELADAS
- 15 G SALSA
- 50 G MAÇÃ
- 1/4 C. DE CHÁ DE MISTURA DE 4 ESPECIARIAS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e corte o bacon, os fígados e o lombo em cubos. Coloque as chalotas na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Junte o bacon, o fígado e a manteiga. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 4 min.
2. Substitua o acessório misturador pela lâmina picadora. Junte as castanhas, a salsa e a maçã. Tempere com sal e pimenta e junte as especiarias. Misture na velocidade 12 durante 10 seg. Coloque a mistura no centro na taça com uma espátula e misture novamente durante 10 seg. Caso pretenda que o recheio fique menos espesso, misture novamente.
3. O recheio está pronto para guarnecer um peru ou um lombo.